BETTINA & HANS-JÖRG RAPP

Süße Leckereien aus Hessen

MIT EINEM VORWORT VON STERNEKOCH HARALD WOHLFARTH
UND KONDITOREN-WELTMEISTER BERND SIEFERT

vmn
Verlag M. Naumann

Bettina & Hans-Jörg Rapp

Süße Leckereien aus Hessen

Mit einem Vorwort von Sternekoch Harald Wohlfarth
und Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

Cartoons von Günter Henrich
Fotografien von Mathias Neubauer

vmn
Verlag M. Naumann

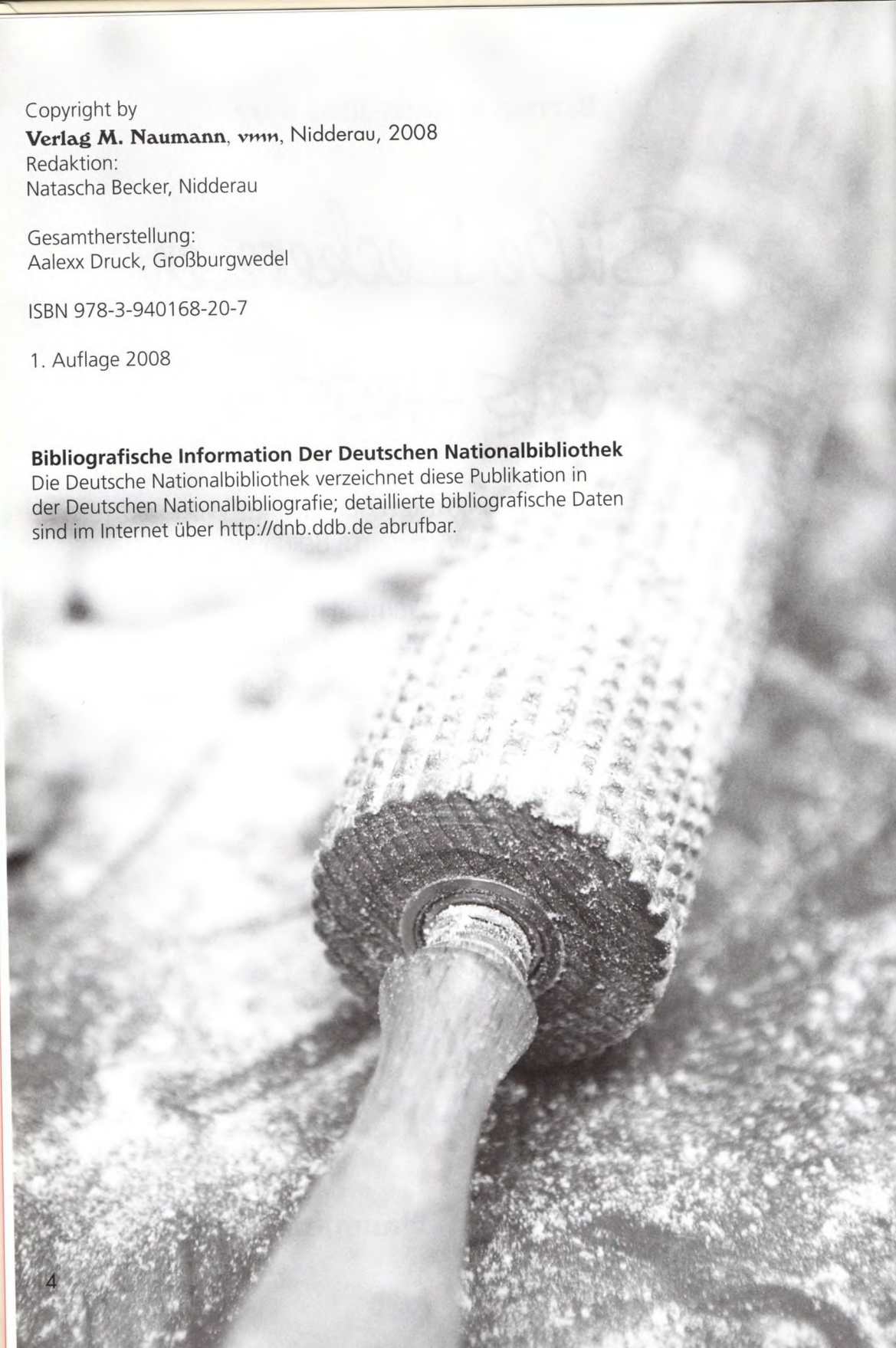
Copyright by
Verlag M. Naumann, vmn, Nidderau, 2008
Redaktion:
Natascha Becker, Nidderau

Gesamtherstellung:
Aalexx Druck, Großburgwedel

ISBN 978-3-940168-20-7

1. Auflage 2008

Bibliografische Information Der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.ddb.de abrufbar.



Liebe Leserinnen & Leser,
liebe Backbegeisterte,

wir freuen uns, dass Sie unser Buchtitel neugierig gemacht hat und hoffen sehr, dass wir Sie ermuntern können, nach ›Hessenlust‹ den Duft von frisch gebackenem Kuchen oder anderen süßen Köstlichkeiten durch das Haus ziehen zu lassen.

Süße Leckereien aus Hessen – ganz klar, das sind Klassiker wie der gute alte Riwwel-, Matte- oder Quetschekuche oder fast vergessene Rezepte wie das vom Frankfurter Haddekuche. Doch in diesem Buch finden sich auch viele unserer Lieblingsrezepte, die ihren Ursprung zwar in anderen Regionen haben, die wir aber mit hessischer Herzlichkeit gefüllt und in unserem Stil verändert haben. Entstanden ist daraus eine bunte Sammlung mit einfachen, bekannten, weniger bekannten und vor allem leckeren Rezepten, die einfach Lust und Appetit machen auf »Samstagnachmittags-Kaffee« in Hessen.

Der Weltmeister der Konditoren, Bernd Siefert aus Michelbach, verrät als Gastautor und als unser heimliches Vorbild, was das Geheimnis seiner »Latverge« ist. Und was nutzt uns das leckerste Pflaumenmus, ohne ein zünftiges Brot dazu? Deshalb konnten wir uns einige deftige »Ausreißer« am Ende des Buches nicht verkneifen, die Versuchung war einfach zu groß und zu lecker!

Unser Freund und Fotograf Mathias Neubauer aus Seligenstadt fotografierte unsere Ideen, und Günter Henrich sorgte mit seinem flotten Pinselstrich und seinen humorvollen Zeichnungen für manchen Lacher.

Nach langen Jahren der Wanderschaft, unter anderem in der Traube Tonbach bei Sternekoch Harald Wohlfarth und vielen anderen, sind wir nun wieder in unserer Heimat Seligenstadt angekommen, der kleinen historischen Stadt am Main, und locken so manchen Gast in unser Café mit vielen »Süßen Leckereien«. Besuchen Sie uns doch auch einmal, zum Probieren, Fachsimpeln oder einfach nur so. Wir freuen uns immer!

Viel Freude beim Backen wünschen Bettina & Hans-Jörg Rapp
Seligenstadt am Main, im Herbst 2008

Vorwort von Bernd Siefert
Weltmeister der Konditoren

Was isst ein
Weltmeister am liebsten?

Manchmal sind es die ganz einfachen Dinge, die einem das Leben versüßen. Das ist bei mir als altem Hessen natürlich der Riwwelkuche, am liebsten pur: Hefeteig und Riwwel, nicht zu viel und nicht zu wenig, etwas Puderzucker nach dem Backen – mehr braucht es nicht, vorausgesetzt, man verwendet die besten Zutaten. Als Odenwälder bin ich da etwas verwöhnt, denn wir haben sogar noch eine richtige Molkerei, aus der man die frische Butter für die Riwwel beziehen kann.

Für den Nichthessen ist dabei noch wichtig zu erwähnen: Riwwel sind keine Streusel. Sie werden mit Liebe von Hand gemacht, während gewöhnliche Streusel oft nur durch ein grobes Sieb gedrückt werden. Aber egal, ob es nun um Riwwelkuche, Frankfurter Kranz, Äppelwoigrießschaum oder all die hessischen und nicht ganz so hessischen Spezialitäten geht, Hans-Jörg Rapp macht in seinem Erstlingswerk genau das Richtige: Er zeigt alte Klassiker, manche in neuem Gewand, und das macht Lust, sie wieder einmal zu probieren und zu genießen. Wenn man sich die Köstlichkeiten in seinem Buch anschaut, läuft einem das Wasser im Munde zusammen, und die Vorfreude auf einen leckeren Genuss ist geweckt.

Es ist noch gar nicht so lange her, dass meine Frau und ich durch einen Zufall im Café der Familie Rapp gelandet sind. Wir haben gleich gemerkt, dass wir die gleiche Wellenlänge haben. Es ist leider selten geworden, dass man zu einem Konditor gehen kann, bei dem alles noch selbst hergestellt wird. Deshalb freut es mich immer wieder, wenn junge Menschen wagen, einen so wichtigen Schritt zu gehen und sich selbstständig zu machen. Sie nehmen damit viel Verantwortung auf sich, und es bedeutet viel Arbeit für die ganze Familie, damit Sie, sehr geehrte Leserinnen und Leser, am Ende ein leckeres Stück Kuchen von Frau Rapp serviert bekommen.

Ich wünsche Ihnen und mir, dass wir noch oft bei Familie Rapp vorbeischauen und ihre Leckereien einfach genießen können. In der Zwischenzeit stöbern Sie nach Herzenslust in den schönen Rezepten dieses Buches. Herzlichen Glückwunsch zu diesem Werk und viel Glück für die Zukunft!

Ihr Bernd Siefert
Weltmeister der Konditoren

Vorwort von Harald Wohlfarth
Sternekoch

Am liebsten einfach nur lecker!

Bettina und Hans-Jörg Rapp kenne ich seit der Zeit, in der sie im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn arbeiteten. Beide haben dann gemeinsam den mutigen Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und ihn geschafft: Mit ihrer Konditorei haben sie etwas ganz Besonders aufgebaut. Dort kreieren sie wunderbare Leckereien, die Naschkatzen jeden Alters anlocken.

Als ich erfuhr, dass sie in einem Backbuch eine Auswahl ihrer beliebtesten Rezepte zusammenstellen wollen, war ich deshalb erst einmal nicht sonderlich überrascht. Der Titel ›Süße Leckereien aus Hessen‹, ließ mich allerdings aufhorchen, gilt Hessen auf den ersten Blick doch nicht unbedingt als Hochburg der Backstuben. Bei näherem Hinsehen jedoch kann man in dieser Region viele Köstlichkeiten entdecken, die weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt sind. Auch verstehen es Bettina und Hans-Jörg Rapp, Klassikern anderer Regionen einen ganz eigenen, eben ›hessischen‹ Schliff zu geben. Kein Wunder, dass besonders der Apfel eine wichtige Rolle auf vielen Zutatenlisten spielt. Aber auch andere Kreationen mit frischen Früchten oder sogar Spargel zeigen, wie eng verbunden hessische Backtradition mit den regionalen Erzeugnissen ist.

Lassen Sie, liebe Leserin, lieber Leser, sich in Versuchung führen von den hier zusammengetragenen Gaumenfreuden! Ich für meinen Teil werde mit Sicherheit der ein oder anderen Leckerei nicht widerstehen können.

Bettina und Hans-Jörg Rapp wünsche ich weiterhin viel Erfolg mit ihrer schönen Konditorei und natürlich noch zahllose köstliche Ideen, die uns das Leben versüßen.

Herzlichst,

Frisch gekühlt –
ein Sommer-Highlight net nur in Hesse!

Apfel-Schmand-Kuchen

Für den Teig
250 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen
Vanillezucker
2 TL Backpulver

Für den Belag
400 g süße Sahne
400 g Schmand
2 EL Zucker
1 TL Zimt

6 bis 8 Äpfel

Alle Zutaten für den Teig verrühren und auf ein Backblech streichen. Die Äpfel schälen und in dickere Schnitze schneiden, dann auf den Teig schichten.

Bei 180 Grad etwa 20 bis 30 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen und den Schmand unterrühren. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit dem gemischten Zimt-Zucker bestreuen. Nochmals kühl stellen.

Nach dem Vorbild der Österreicher,
mit hessischem Herz!

Hessischer Landapfelstrudel

Für den Teig
200 g Mehl
1 Prise Salz
7 EL Wasser
2 EL Öl
1/2 TL Apfelwein
Öl zum Bestreichen des Teigs

Für die Füllung
3 EL Rosinen
2 EL brauner Zucker
100 g Zucker
1/8 TL gemahlener Zimt
125 g Butter, zerlassen
100 g frische Semmelbrösel
60 g gehackte Walnüsse
1 kg Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen, weichen Teig kneten. Anschließend den Teig mit Öl bestreichen, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 bis 60 Minuten kalt stellen. Je länger der Teig kalt gestellt wird, desto besser!

Einen Tisch mit einer großen Tischdecke auslegen und anschließend mit Mehl bestäuben. Den Teig so dünn wie möglich darauf ausrollen, dann an beiden Enden vorsichtig hochziehen und versuchen, den Teig so lange zu ziehen bis er hauchdünn ist.

Alle Zutaten für die Füllung bis auf die Butter in eine Schüssel geben und gut mischen. Etwas von der geschmolzene Butter auf den Teig streichen und anschließend die Masse drauf verteilen. Den Teig vorsichtig zusammenrollen und mit dem Rest der flüssigen Butter einstreichen. Bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Zum Backen eignen sich am besten leicht herb-saure Äpfel, da sie einen intensiveren Geschmack haben. Sehr lecker sind beispielsweise Cox-Orange-Äpfel, Braeburn oder Boskop. Mit ihnen lässt sich auch hervorragend Apfelmus, Kompott und Gelee zubereiten. Wer Äpfel längere Zeit lagern möchte, verteilt sie am besten auf Bretter oder Holzregale im Keller oder in einem anderen kühlen, luftigen Raum.

Das Beste, was einem hessischen Apfel passieren kann – ausser Äppelwoi natürlich!

Frischer Äppelkuche

Für den Teig
500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
5 g Salz
1/4 l Milch

Für die Streusel
150 g Butter
75 g Zucker
225 g Mehl

1 Hand voll Rosinen
5 bis 6 Äpfel
100 g Mandeln
1 TL Zimtzucker

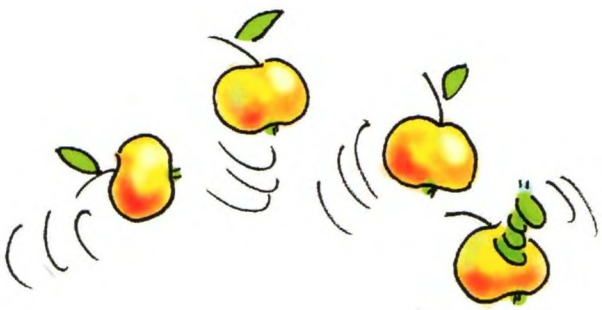
Die Zutaten für den Teig zu einem glatten Hefeteig verkneten, danach etwa 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu der gewünschten Kuchenform ausrollen.

Die Rosinen auf den Teigboden geben, dann die Apfelspalten darauf verteilen.

Zucker und Butter für die Streusel so lange kneten, bis beides gleichmäßig verteilt ist. Dann das Mehl zugeben und zu schönen Butterstreuseln krümeln.

Die Butterstreusel auf dem Kuchen verstreuen und anschließend Mandeln und etwas Zimtzucker darauf verteilen. Bei 200 Grad etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Den warmen Apfelkuchen direkt nach dem Backen nochmals mit etwas Zimtzucker bestreuen.



Für zwischendurch oder zum Kaffeeklatsch:
die saftigen Kleinen mit einem Schuss leckerem Stöffche!

Äppelwoi-Muffins

Helle Muffins

125 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Eier
100 ml Apfelwein
175 g Mehl
2 TL Backpulver

Butter schaumig rühren, dann Apfelwein und Zucker zugeben. Unter Rühren nach und nach die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und ebenfalls unterrühren. Bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Schoko-Muffins

120 g Zartbitter-Schokolade
80 g Zucker
1 Prise Nelkenpulver
1 Ei
100 ml Apfelwein
120 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g weiche Butter

Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nach Geschmack kann man weiße, dunkle oder Vollmilch-Schokolade verwenden.

Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Nelkenpulver schaumig schlagen.

Das Ei trennen und das Eigelb sowie den Apfelwein unterrühren, Eiweiß mit restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen.

Eischnee und Mehlmischung abwechselnd unter den Teig mischen. Gefettete Muffinförmchen zu 3/4 mit der Masse füllen und bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Wenn Sie keinen Apfelwein zum Backen verwenden möchten, können Sie ihn natürlich auch durch die gleiche Menge an Apfelsaft ersetzen. Ebenso eignen sich Apfel-Cidre und Weißwein als mögliche Varianten.

Ob Äppler im Gerippte oder im Törtche –
lecker ist er allemal

Äppelwoitorte

Für den Biskuitboden
6 Eier
200 g Zucker
180 g Mehl
70 g Weizenstärke
80 g flüssige Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Füllung
etwa 300 ml Apfelwein
75 g Zucker
25 g Speisestärke

400 bis 450 g gehackte Äpfel
Apfelspalten zum Dekorieren
etwas Zimt
150 g Apfelmus
5 Blatt Gelatine
700 g geschlagene Sahne

250 ml Apfelwein mit 75 g Zucker aufkochen. Etwas Apfelwein mit 25 g Speisestärke anrühren und unter das kochende Apfelwein-Zuckergemisch geben.

Etwas Zimt auf die gehackten Äpfel geben und gut vermengen.

Eier und Zucker über dem Wasserbad auf etwa 36 Grad erhitzen. Dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Schneebesen kalt schlagen

Mehl und Stärke mischen und durchsieben, flüssige Butter, Zitronenschale und Salz unter die Ei-Zuckermasse heben. Masse in eine gefettete Springform geben und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Tortenboden nach dem Erkalten in der Stärke von 2 cm durchschneiden. Um den Unterboden einen Tortenring setzen und die Apfelmasse darauf verteilen. Am Rand etwa 1 cm frei lassen.

Das Apfelmus mit der Gelatine auflösen und unter die geschlagene Sahne heben. Etwa 3/4 davon auf die Apfelmasse geben.

Aus dem zweiten Boden nochmals einen dünnen Tortenboden herausschneiden und auf die Füllung legen. Den Biskuitboden mit Apfelwein bestreichen und die restliche Sahne darauf verteilen. 30 bis 40 Minuten kalt stellen und danach mit Apfelspalten dekorieren.

Für fleissige Hausbienen –
herrlich frisch und super lecker!

Luftiger Bienenstich

Für den Hefeteig
500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Butter
70 g Zucker
5 g Salz
1 Ei
1/4 l Milch
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag
75 g Butter
50 g Zucker
50 g flüssiger Honig
2 EL Sahne
100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung
500 ml Milch
40 g Cremepulver
50 g Zucker
1 Eigelb
300 g geschlagene Sahne

400 ml Milch mit 50 g Zucker aufkochen, 100 ml Milch mit Cremepulver und Eigelb verrühren und unter das kochende Milch-Zucker-Gemisch geben. Aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben. Nach den Erkalten 300 g geschlagene Sahne unterheben.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, Zucker darüber streuen. Dann handwarme Milch darüber gießen. Mit einem Löffel zu einem Vorteig verrühren. Mehl darüber stäuben. Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Zucker und Salz darauf geben und alle Zutaten kräftig kneten, bis der Teig locker und trocken ist.

Kuchenform fetten und Teig ausrollen. Dann den Belag auf dem Kuchen verteilen und 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Für den Belag die Butter mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen, die gehobelten Mandeln darunterheben und abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Form lösen, auskühlen lassen und anschließend quer durchschneiden. Den unteren Boden mit dem Belag bestreichen und den oberen Boden darauflegen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Wer möchte, kann in die Füllung das ausgeschabte Mark einer Vanilleschote geben.

Die Fantastischen Vier...

Kräuterlikör-Trüffel

15 weiße Trüffel-Hohlkörper
62,5 g Sahne
110 g weiße Schokolade, zerkleinert
30 ml Kräuterlikör
300 g weiße Schokolade zum Verschließen

Zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben.

Flüssige Sahne aufkochen. Auf die zerhackte Schokolade geben und rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Kräuterlikör darunter rühren. Nun abkühlen lassen und dann in die Hohlkörper füllen bis zum Rand. Trüffel 24 Stunden stehen lassen.

Dann die Öffnungen der Trüffel mit aufgelöster Schokolade – entweder mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel – komplett verschließen. Dafür 300 g Schokolade erhitzen, passend zur Sorte des Trüffel-Hohlkörpers.

Weintrüffel

15 Trüffel-Hohlkörper aus Vollmilch-Schokolade
62,5 g Sahne
110 g Vollmilch-Schokolade, zerkleinert
35 ml süßer Weißwein
300 g Vollmilch-Schokolade zum Verschließen

Zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben.

Flüssige Sahne aufkochen. Auf die zerhackte Schokolade geben und rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Weißwein zugeben. Abkühlen lassen und dann bis zum Rand in die Hohlkörper füllen. Trüffel 24 Stunden stehen lassen, dann verschließen wie oben beschrieben.

»

... die Fantastischen Vier

15 Trüffel-Hohlkörper aus Vollmilch-Schokolade
62,5 g Sahne
110 g Vollmilch-Schokolade, zerkleinert
5 ml Bierbrand
35 ml Bockbier
300 g Vollmilch-Schokolade zum Verschließen

Biertrüffel

Zerkleinerte Schokolade in eine Schüssel geben.

Flüssige Sahne aufkochen. Auf die zerhackte Schokolade geben und rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Bierbrand und Bockbier zugeben. Abkühlen lassen und bis zum Rand in die Hohlkörper füllen. Trüffel 24 Stunden stehen lassen, dann verschließen wie oben beschrieben.

15 Trüffel-Hohlkörper aus Vollmilch-Schokolade
75 g Zucker
250 g Sahne
200 g Vollmilch-Schokolade, zerkleinert
300 g Vollmilch-Schokolade zum Verschließen

Karamelltrüffel

Zucker in etwas Wasser erhitzen und karamellisieren lassen. Dann ganz vorsichtig die Sahne zugeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich die Sahne komplett mit dem Karamell aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr im Gemisch sind. Eventuell mehrmals von der Kochstelle nehmen. Anschließend auf die zerkleinerte Schokolade geben. Wenn diese sich ganz aufgelöst hat, das Ganze auf 20 bis 25 Grad abkühlen lassen und bis zum Rand in die Hohlkörper füllen. Trüffel 24 Stunden stehen lassen, dann verschließen wie oben beschrieben.

Eine Roulade mit frischen Erdbeeren –
so schee kann der Sommer schmecke!

Gerollte Erdbeeren

Für den Biskuitteig
10 Eigelb
7 Eiweiß
180 g Zucker
140 g Mehl
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
Mark einer halben Vanilleschote

Für die Füllung
500 g pürierte Erdbeeren
4 Blatt Gelatine
650 g geschlagene Sahne

Erdbeeren zum Dekorieren

Die Eigelbe, 50 g Zucker, Zitroneschale und das Mark der Vanilleschote gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen.

Eiweiße, restlichen Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Diese Masse der Eigelb-Zuckermasse zugeben und das Mehl dazusieben.

Die Masse gleichmäßig und etwa 7 mm dick auf ein Backpapier streichen. Bei 240 Grad etwa 8 bis 10 Minuten backen. Danach sofort vom Backblech schieben, damit der Boden nicht austrocknet.

Die Gelatine in Erdbeerpüree auflösen. Erdbeermark und aufgelöste Gelatinemasse vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Auf die Biskuitroulade streichen, dabei an den Rändern etwa einen Zentimeter aussparen. Vorsichtig zusammenrollen und für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Anschließend mit einem heißen Messer in 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Die kultigen Marzipan-Klumpen aus Mainhattan –
die schmecke net nur an Weihnachte!

Frankfurter Bethmännchen

500 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
2 cl Rum
100 g halbe Mandeln – je nach Belieben geschält oder ungeschält

Marzipanrohmasse, Puderzucker und Rum mischen und ziehen lassen. Dann die Masse zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. Von dieser Rolle circa 5 g schwere Stücke abtrennen und zu Kugeln formen.

Je 3 mit Wasser angefeuchteten, halbe Mandeln gleichmäßig auf die Kugeln setzen und etwas andrücken.

Den Ofen ganz heiß auf Oberhitze stellen und die Bethmännchen auf einem Blech mit Backpapier kurz erhitzen, sodass die Männchen schön goldbraun sind.

Die Bethmännchen sind eine Spezialität aus Frankfurt. Früher zählten sie vorwiegend zum Weihnachtsgebäck, heute gibt es sie das ganze Jahr über. Ihre tatsächliche Herkunft liegt allerdings im Dunkeln. Die Einen behaupten, die Leckerei habe ein Koch der Familie Bethmann erfunden. Andere meinen, der Name rühre von den drei Mandeln her, die an betende Hände erinnern (Bet-Männchen).

Das Original!
Der darf bei keinem hessischen Kaffeeklatsch fehlen!

Frankfurter Kranz

Für den Biskuitboden
6 Eier
200 g Zucker
180 g Mehl
70 g Weizenstärke
80 g flüssige Butter
1 Prise Salz
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Vanille-Buttercreme
500 g weiche Butter
500 g Vanille-Pudding

Für die Vanillecreme
500 ml Vollmilch
1 Eigelb
Mark einer halben Vanilleschote
120 g Zucker
40 g Vanille-Puddingpulver

Für den Läuterzucker
200 g Wasser
200 g Zucker
70 ml Kirschwasser
Krokant zum Garnieren

Für den Tortenboden die Eier mit dem Zucker im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Mehl und Weizenstärke mischen und anschließend durch ein Sieb in die Ei-Zucker-Masse geben. Flüssige Butter, Zitronenschale und Salz ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. In eine eingefettete Gugelhupfform geben, bei 200 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Für die Vanillecreme 400 ml Milch mit 120 g Zucker aufkochen. 100 ml Milch mit dem Puddingpulver und Eigelb anrühren und anschließend in die kochende Milch einrühren. Mark der Vanilleschote zugeben.

Butter für die Buttercreme schaumig rühren. Den fertigen Vanille-Pudding in zwei Portionen unter die Butter rühren, dann noch einmal 5 bis 10 Minuten mit einem Handrührgerät verquirlen.

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochen. Das Kirschwasser zugeben und abkühlen lassen. Den Kranz nach dem Auskühlen drei Mal quer durchschneiden. Den unteren Boden auf ein Blech legen, mit einem Spritzbeutel die Buttercreme auftragen und mit einer Palette glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen, das Läuterzucker-Kirschwasser-Gemisch mit einem Pinsel daraufstreichen, dann wieder eine Schicht Buttercreme auftragen. Dann den dritten Boden darauflegen, wieder mit dem Läuterzucker-Kirschwasser-Gemisch bestreichen und anschließend mit Buttercreme bedecken. Den vierten Boden ebenfalls mit dem Läuterzucker-Gemisch bestreichen, auf die Buttercreme legen und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Den Kranz mit Krokant garnieren und beliebig verzieren.

Butter-Plätzjer

Liebesknochen

100 g Butter mit 1 Prise Salz, etwas Vanillezucker, der abgeriebenen Schale einer halben unbehandelten Zitrone und 30 g Puderzucker vermengen, 1 Ei dazu geben und unterkneten. 140 g Mehl und 10 g Kakao sieben und ebenfalls unterkneten. Mit einer Stern-Tülle stäbchenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Hälfte der Knochen mit Himbeerkonfitüre bestreichen und zusammensetzen. Je nach Belieben in geschmolzene Schokolade tunken.

Bärentatzen

188 g Butter mit 1 Prise Salz, etwas Vanillezucker, der abgeriebenen Schale einer halben unbehandelten Zitrone und 63 g Puderzucker vermengen. 1 Ei dazugeben und wieder vermengen. 225 g Mehl sieben und unterkneten. Mit einer Stern-Tülle zu Bärentatzen aufspritzen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit einer Nugat-Füllung füllen und in geschmolzene Schokolade tunken.

Süße Herzen und Marzipantaler

500 g Butter mit 400 g Puderzucker vermengen, 1 Ei dazugeben und wieder vermengen. 750 g Mehl zugeben und anschließend verkneten. 30 Minuten kalt stellen, dann etwa 3 mm dünn ausrollen. Für die Herzen mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen. Für den Deckel die Hälfte der ausgestochenen Herzen nochmals mit einem kleineren Herzausstecher ausstechen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre bestreichen. Deckel mit Puderzucker bestäuben und vorsichtig daraufsetzen.

Für die Taler mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen. 100 g Marzipanrohmasse und 50 g Maracujamark vermengen, bis die Masse spritzfähig ist. Alles in einen Spritzbeutel geben. Die Hälfte der Taler mit der Masse je nach Belieben füllen, nun die restlichen Taler darauf setzen. Für die Dekoration der Taler 1 Eiweiß und etwa 250 g Puderzucker verrühren und die Taler damit bestreichen, dann trocknen lassen. Wenn gewünscht, mit Nuss-Nugat-Creme verzieren. 200 g Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen. In einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und anschließend das Gebäck damit überziehen.

Wohltuend zugedeckt –
damit der Geschmack net entkomme kann!

Omas gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig
250 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Ei
400 g Mehl

Für die Apfelmasse
600 g Äpfel
3 EL Semmelbrösel
30 g Zucker
1 Prise Zimt
150 g Rosinen
50 g gestiftete Mandeln
Saft einer halben Zitrone
150 g Aprikosenmarmelade
Fondant

Butter und Zucker vermischen und nach und nach das Ei unterrühren. Das Mehl zugeben und zu einem Teig kneten. 1 Stunde kalt stellen.

Aus dem fertigen Mürbeteig einen etwa 2 cm dicken Boden ausrollen. Einen Tortenring darum setzen und dünn mit Öl oder Butter einpinseln. Mürbeteig komplett an den Tortenring andrücken. Aus dem restlichen Teig einen weiteren, etwa 1 cm dünnen Deckel ausrollen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und zu Würfeln schneiden.

Zitronensaft und restliche Zutaten miteinander vermischen, in eine Springform geben und etwas andrücken, sodass eine glatte Fläche entsteht.

Den ausgerollten Mürbeteigboden darauf setzen und darauf achten, dass er gut mit der Mürbeteiginnenseite abschließt. Dünn mit Wasser einpinseln. Nun mit einer Gabel rundherum einstechen – so platzt der Teig nicht auf.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Backen dünn mit erwärmter Aprikosenmarmelade einpinseln, und nach dem Abkühlen mit Fondant einstreichen.

Vom Brezelbub in Sachsehause –
zum Nasche gekauft!

Sachsehäuser Haddekuche

Alle Zutaten mischen und zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig ausrollen und Rechtecke ausschneiden. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer zu einem Rautenmuster verzieren. Mit Eiweiß bestreichen und im Ofen bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

500 g Mehl
125 g Margarine
250 g Zucker
3/4 Päckchen Backpulver
1 Ei
75 ml Milch
1 TL Kakao
1 bis 2 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1 Messerspitze gemahlene Nelken

Dieses lebkuchenartige Zimtküchlein ist ein Gebäck, das man früher in alten Apfelweinlokalen in und um Frankfurt vom Brezelbub kaufen konnte, um es zum Schoppen zu vernaschen. So findet sich das fürs Apfelweinglas typische Rautenmuster oft auf dem Haddekuchen wieder.

ECHT HEISS, ZUM VERLIEBE SCHARF,
UND SÜSS WIE E KÜSSJE!

Heißes Chili-Konfekt

300 g Zartbitter-Schokolade
2 kleine rote Chilischoten
120 ml Sahne
30 g Honig
50 g Butter
100 g Zucker

Die Schokolade fein zerhacken. Eine Chilischote waschen, den Stielansatz abtrennen und von den Samen befreien.

Honig und Sahne zum Kochen bringen und durch ein Sieb in eine Schüssel seien. Die Schokolade einrühren und darin schmelzen. Alles abkühlen lassen.

Dann die Butter in kleinen Stücken zugeben und verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Konfekt-Förmchen spritzen. Nochmals kalt stellen, bis das Konfekt fest ist.

Zweite Chilischote waschen und Stielansatz abtrennen. In feine Ringe schneiden und von den Samen befreien.

10 Minuten in kochendem Wasser garen, herausnehmen, abtupfen und in Zucker wälzen. Nun das Konfekt damit garnieren.

Nur wenige Pflanzen haben Früchte mit so vielen gesunden Inhaltsstoffe in hoher Konzentration wie Paprika und insbesondere scharfe Chilis. Sie enthalten – auf ihr Gewicht bezogen – rund drei mal so viel Vitamin C wie Zitrusfrüchte! Besonders rote Schoten sind außerdem reich an wertvollem Beta-Karotin – dem Provitamin A, das für gesunde Augen, den Schutz der Schleimhäute, Infektionsschutz und die Zellvitalität zuständig ist. Ihr Feuer verdanken Chilis dem Capsaicin, das die Bildung von Speichel und Verdauungssäften anregt.

Himmlische Himbeersahne

Für den Biskuitboden
6 Eier
200 g Zucker
180 g Mehl
70 g Stärke
80 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Füllung
700 g frische Himbeeren
700 g geschlagene Sahne
400 ml Läuterzucker (Rezept siehe Seite 30)
6 Blatt Gelatine
etwas Puderzucker

Eier und Zucker im warmen Wasserbad schlagen. Anschließend kalt schaumig schlagen.

Mehl und Stärke mischen und dazu sieben. Die flüssige Butter, Zitronenschale und Salz vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben.

Die Masse in einen gefetteten Tortenring mit Boden füllen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten, den Boden zwei Mal durchschneiden.

500 g Himbeeren pürieren. Etwas Püree und Gelatine in einem Topf auflösen. Sahne schlagen und das Püree mit der Gelatine vorsichtig unterheben. Dann das restliche Himbeerpüree dazu geben.

Auf den unteren Boden 2/3 der Himbeersahne verteilen. Zweiten Biskuitboden darauf legen. Aus den restlichen Himbeeren ein Püree herstellen und mit 400 ml Läuterzucker mischen.

Den zweiten darauf liegenden Biskuitboden mit Läuterzucker-Himbeermasse einstreichen (eine kleine Menge aufheben für die Dekoration auf der Torte), sodass der Boden schön feucht und rot ist. Nun restliche Himbeersahne darauf geben und für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Restliche Läuterzucker-Himbeermasse glatt auf die Torte streichen und rundherum mit frischen Himbeeren dekorieren. Dann mit Puderzucker bestäuben.

Der Mai ist gekommen –
und die Erdbeerzeit gleich dazu!

Joghurtsahne mit Erdbeeren

Eier und Zucker im Wasserbad warm und anschließend kalt schlagen. Mehl und Stärke mischen und dazu sieben. Die flüssige Butter, Zitronenschale und Salz vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben. Die Masse in einen gefetteten Tortenring (18 cm Durchmesser) mit Boden füllen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten, den Boden quer durchschneiden.

Für den Biskuitboden
3 Eier
100 g Zucker
90 g Mehl
35 g Stärke
40 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 g Erdbeeren, püriert
75 g Zucker
175 g Joghurt
3 Blatt Gelatine
150 g geschlagene Sahne

Die Gelatine in einem Topf mit 50 g Erdbeerpüree auflösen. Das übrige Erdbeerpüree mit Zucker und Joghurt verrühren, dann die aufgelöste Gelatine-Masse dazugeben und vorsichtig die Sahne unterheben.

Füllung auf dem unteren Tortenboden verstreichen, dann den zweiten Boden daraufgeben und alles mit restlicher Erdbeer-Sahne bestreichen. Garnieren kann man die Joghurtsahne mit Scheiben von frischen Erdbeeren.

Mit oder ohne Kirschen –
immer eine Versuchung

Kassler Windbeutel

250 ml Milch
65 g Butter
125 g Mehl
3 g Salz
3 bis 4 Eier

Milch, Salz und Butter kochen, gesiebtes Mehl dazugeben und bei schwacher Hitze so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis das Mehl verkleistert ist und die Masse sich ballenartig vom Topfrand löst. Dann abkühlen lassen.

Eier nach und nach unterrühren. Windbeutelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein Blech mit Backpapier kreisförmig aufspritzen. Bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen.

Für die abgebundenen Kirschen
500 g Kirschen
250 g Kirschsaft
60 g Zucker
20 g Speisestärke
etwas Zimt

Für die abgebundenen Kirschen 200 ml des Kirschsaftes mit dem Zucker aufkochen. Den restlichen Kirschsaft in die Speisestärke rühren und anschließend in die kochende Zuckerkirschsaft-Masse rühren. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen, anschließend die Kirschen unterheben. Je nach Geschmack etwas Kirschwasser dazugeben.

süße Sahne
nach Belieben
eventuell etwas Kirschwasser

Wenn die Windbeutel abgekühlt sind, werden sie quer aufgeschnitten und mit den abgebundenen Kirschen sowie frisch geschlagener Sahne gefüllt.

Zur Verzierung eignen sich frische Erdbeeren, Brombeeren, Kirschen oder auch Kapstachelbeeren.

Auch im Winter richtig saftig –
dem Eingemachte sei Dank!

Schattenmorelle im Blech

250 g Butter
250 g Zucker
120 g Eigelb
300 g Eiweiß
350 g Biskuitbrösel (von einen Biskuitboden)
10 g Zimt
1,5 kg Kirschen, entkernt

Butter, 125 g Zucker und Eigelb schaumig rühren. Das Eiweiß und den restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelb-Masse heben. Dann die Biskuitbrösel und den Zimt dazugeben.

1 kg Kirschen in den Teig geben. Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig darauf füllen, die übrigen Kirschen darauf verteilen.

Bei 200 Grad 40 bis 50 Minuten backen.

Die Schattenmorelle ist die weltweit am häufigsten angebaute Sauerkirschsorte. Sie soll aus den Gärten des Château de Moreilles in Frankreich stammen und 1598 erstmals erwähnt worden sein. Der Name ist angeblich eine Verballhornung des Namens Château de Moreilles, bei dem im Laufe der Zeit aus Château Schatten wurde. Übrigens: Falls Sie nicht alle Kirschen aus einem Glas verwenden, können Sie sie abtrocknen und problemlos einfrieren!

Klaane Linzercher...

Für den Teig
200 g Haselnüsse, geröstet und geschält
200 g Mehl
200 g Zucker
1 EL Kakaopulver
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1/2 TL gemahlener Zimt
1/8 TL Nelkenpulver
1/4 TL Salz
200 g kühle Butter
2 Eigelbe von großen Eiern
1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 großes Ei, getrennt
1 Prise Salz
200 g schwarze Johannisbeerkonfitüre
1 EL Milch

Die Haselnüsse mit dem Mehl im Mixer fein zerkleinern und in eine große Schüssel geben. Zucker, Zitronenschale, Zimt, Kakaopulver, Nelkenpulver und Salz unterrühren. Die Butter zugeben und alles zu einem groben Teig verkneten.

Eigelb und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und den Teig mit kühlen Händen weiter kneten, bis er geschmeidig ist.

Den Teig in zwei Portionen teilen und aus jeder Portion eine flache Scheibe formen. Beide Scheiben in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde oder über Nacht kühl stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Seiten einer Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Eine der Teigscheiben gleichmäßig auf Boden und Rand der Springform verteilen und festdrücken, am Rand etwa 2 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten kühl stellen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen.

Teigboden mit etwas Eiweiß bestreichen und den Teig auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen, anschließend den Boden erkalten lassen.

Die anderen Teigscheiben bei Zimmertemperatur 5 Minuten stehen lassen. Inzwischen die Konfitüre auf den Teigboden streichen.

»

...Klaane Linzercher

Die rohe Teigscheibe auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig etwa 6 Millimeter dick ausrollen. Die Teigplatte mit einem Teigrädchen in 2 cm breite Streifen schneiden und gitterförmig auf den Kuchen legen, die Enden fest an den Rand drücken. Aus den restlichen Teigstreifen einen Teigrand formen und entlang der Springform legen.

Eigelb und Milch aufschlagen. Die Streifen mit der Flüssigkeit bestreichen und auf mittlerer Schiene 45 Minuten goldbraun backen.

Viele Nüsse und ein Hauch Kakaopulver geben dieser Torte das gewisse Etwas. Damit die Konfitüre den Teigboden nicht durchweicht, sollte man ihn mit Eiweiß bestreichen und kurz vorbacken.

Wie die Torte genau entstanden ist, ist nicht bekannt. In früheren Zeiten waren Gewürze rar und teuer, nur wohlhabende Zuckerbäcker konnten sie sich leisten. Das erste gedruckte Rezept stammt aus dem Jahr 1719 – auch diese Variante enthält Mehl, Mandeln, Zucker, Eigelb und Zitronenschale.

Beliebt und bekannt –
ein Genuss auf dem Kaffeetisch!

Einfache Rührkuche

Marmorierter Rührkuchen

125 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Zartbitter-Schokolade

Butter schaumig schlagen, Zucker zugeben und verrühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver sieben und unterheben.

Die Zartbitter-Schokolade über dem Wasserbad zerlassen, mit einem kleinen Teil der Teig-Masse anrühren. Helle und dunkle Masse löffelweise in eine gefettete Gugelhupfform geben.

Mit einem Messer vorsichtig die gewünschte Marmorierung herstellen.

Bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen.

Noch mehr Geschmack bekommt man, wenn man etwas Rum in die flüssige Zartbitterschokolade gibt.

Heller Rührkuchen

125 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver

Butter schaumig schlagen, Zucker zugeben und verrühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver sieben und unterheben.

In eine gefettete Form geben und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Mattekuche

Für den Hefeteig
500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Butter
70 g Zucker
5 g Salz
1 Ei
1/4 l Milch
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag
750 g Quark
4 Eier
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillepulver
1 Prise Salz
250 g Schlagsahne
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Rosinen nach Belieben

Alle Zutaten für den Teig verkneten, ausrollen und in eine gefettete Form geben.

Die Zutaten für den Belag glatt verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Hefeteigboden geben und bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

Vor dem Backen den Käsekuchen dünn mit Ei bestreichen. So wird er schön goldgelb.

In Frankreich daheim –
in Hesse de Geschmack gelernt!

Schnucklische Franzose

500 g Mehl
40 g Hefe
300 g Butter
10 g Zucker
10 g Salz
2 Eigelb
1/4 l Milch
1 Ei zum Bestreichen

Hefe und Zucker mit etwas Milch verrühren und 15 Minuten gehen lassen.

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben, die restliche Milch, den Hefeansatz, Salz und Eigelb hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Dann das restliche Mehl gut unterkneten. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nun den Teig zu einem Rechteck etwa 1 cm dick ausrollen.

300 g Butter ebenfalls zu einem Rechteck ausrollen, das halb so groß ist, wie der Teig. Die ausgerollte Butter dann in die Mitte des Teiges legen. Den Teig nun von links und rechts zur Mitte hin einschlagen, oben und unten zudrücken. Alles wieder zu einem Rechteck ausrollen.

Ein Drittel des Teiges einschlagen, den Rest darüberlegen, leicht andrücken. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen, dazwischen den Teig aber jeweils 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und längliche Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke zur Spitze hin aufrollen und zu Hörnchen biegen, auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die Hörnchen mit verquirltem Ei bestreichen. Anschließend bei 240 Grad auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und ein Glas Wasser in die Fettpfanne des Ofens schütten. Dadurch entsteht Wasserdampf, der den Hörnchen ein schönes Volumen verleiht. Nach etwa 8 bis 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, die Hörnchen sollten goldgelb sein.

Dieser Mohn macht süchtig –
ein Gaumenfest beim Mittagskaffee!

Gewickelde Mohn

Für den Teig
500 g Mehl
30 g Hefe
50 bis 100 g Zucker
100 g Butter
1 bis 2 Eier
250 ml Milch

Für die Füllung
375 g blauer Mohn
1/8 l Milch
100 g Zucker
50 g Sultaninen
50 g geriebene süße Mandeln mit ein paar bitteren gemischt
30 bis 50 g fein geschnittenes Zitronat
1/2 TL Zimt
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Muskat
2 Eier
150 g Butter

Aus den Zutaten für den Teig einen ziemlich festen Hefeteig mischen und diesen zum Gehen 10 bis 20 Minuten warm stellen.

Den blauen Mohn mit kochender Milch brühen und quellen lassen, dann die verquirlten Eier sowie alle anderen Zutaten für die Füllung dazugeben und alles gut vermischen.

Der inzwischen gegangene Hefeteig wird länglich ausgerollt – und zwar so breit, wie die Kastenform, in der er gebacken werden soll, lang ist. Die Füllung darauf streichen und den Teig zu einer Rolle formen. Die Rolle in der Mitte längs einmal durchschneiden und zu einem Zopf flechten.

In eine gefettete Form legen und nochmals einige Zeit gehen lassen. Dann mit Butter bepinseln und bei 200 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Danach nochmals mit Butter bestreichen.

Für eine besonders schöne Dekoration: Nach dem Backen dünn mit gekochter Aprikosenmarmelade bepinseln. Nach 5 Minuten mit Zuckerglasur bestreichen und mit gehobelten, geröstete Mandeln garnieren. Für eine Zuckerglasur 125 g Puderzucker mit einem Eiweiß und etwas Zitronensaft verrühren.

Dunkler Kuss mit Sahne

100 g Butter
110 g Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiß
20 ml Rum
25 g Kakaopulver
30 g gehobelte Zartbitterschokolade
70 g Biskuitbrösel
30 g gemahlene Haselnüsse

Butter und 55 g Zucker schaumig rühren, nach und nach Eigelb dazugeben, dann Rum, Kakaopulver, gehobelte Schokolade, Biskuitbrösel und Haselnüsse untermischen.

Eiweiß und den restlichen Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Masse heben. Masse in Souffle-Förmchen zu etwa 3/4 voll füllen.

Bei 200 Grad etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Nach dem Backen stürzen. Halb feste Sahne auf die Törtchen geben, solange sie noch warm sind.

Verwandt mit dem grossen Bruder aus dem Schwarzwald – aber viel, viel schnuckeliger!

Odenwälder Kirschtörtcher

Für die Schokoladen-Biskuitmasse
5 Eier
2 Eigelb
180 g Zucker
150 g Mehl
60 g Stärke
20 g Kakaopulver
80 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
Für die abgebundenen Kirschen
500 g Kirschen
250 g Kirschsaft
60 g Zucker
20 g Speisestärke
etwas Zimt
Für die Sahnefüllung
600 g Sahne
5 Blatt Gelatine
30 g Zucker
70 g Kirschwasser
Zum Tränken oder Bestreichen
250 ml Läuterzucker (Siehe Rezept Seite 30)
80 ml Kirschwasser
Schokoraspel, Sahne und Kirschen zum Garnieren

Für die Biskuitmasse die Eier, Eigelb, Salz und Zucker über einem heißem Wasserbad bei etwa 36 Grad schlagen, danach noch einmal kalt schlagen.

Mehl, Stärke und Kakaopulver mischen, sieben und mit der Butter unterheben.

Masse in Minitortenringe geben – oder in einen normalen Tortenring und aus diesem nach dem Erkalten kleine Tortenböden ausstechen und quer durchschneiden.

200 ml Kirschsaft und 60 g Zucker aufkochen. 50 ml Kirschsaft in die Speisestärke rühren und anschließend in die kochende Zucker-Kirschsaft-Masse geben. Nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Je nach Geschmack etwas Kirschwasser unterrühren.

Zucker, Gelatine und Kirschwasser auflösen und unter die geschlagene Sahne heben. Auf die kleinen Tortenböden mit einem Löffel die abgebundenen Kirschen verteilen. Nun die Sahnefüllung mit einem Spritzbeutel darauf geben. Wieder einen kleinen Tortenboden darauf setzen und leicht andrücken, anschließend mit einem Pinsel die Läuterzucker-Kirschwasser-Tränke darauf streichen. Dann 10 bis 15 Minuten kaltstellen.

Törtchen rundherum mit restlicher Sahne glatt bestreichen, mit Schokoladenraspeln komplett bedecken und in der Mitte mit einem Tupfer Sahne und einer frischen Kirsche garnieren.

Wer möchte, kann zusätzlich noch zerkleinerte Pistazien über die Törtchen streuen.

Ein weltmeisterliches Rezept vom
Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

Michelstädter Weihnachts-Latwerge

500 g Zwetschgen oder Pflaumen
250 g Zucker
5 g Sternanis
5 g Zimtstangen
10 ml Rosenwasser
Mark einer Vanilleschote
50 g Balsamico-Essig
100 g kandierte, fein gehackte Clementinen (zur Not kann man auch kandierte Orangen verwenden)
50 g grob gehackte Walnüsse

Die Pflaumen pürieren, mit dem Zucker und den anderen Zutaten mischen und über Nacht bei 120 Grad im Ofen auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Oder – wie nach alter Väter Sitte – ganz langsam im Kupferkessel bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen. Achtung: Die Spritzer tun höllisch weh!

Dann kann man, wenn man möchte, die Zimtstangen und den Sternanis entfernen.

Wenn die Latwerge (sprich: Latweye auf Odenwälder Mundart, was im Grunde Pflaumenmus bedeutet) aus dem Ofen oder vom Herd genommen wird, sofort in vorbereitete Marmeladengläser - am besten in Twistgläser – füllen, gleich verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Der perfekte Brotaufstrich! Mit einem schönen Tuch und einem Etikett dekoriert, ist ein Glas selbst hergestellter Latwerge auch ein tolles Geschenk.

Schwarzbrot mit Butter und Quark ist die beste Unterlage für die Latwerge. Aber auch ein Stück Käse dazu kann sehr lecker sein, probieren Sie es einfach aus!

WECK

Praline im XXL-Format –
riesig verführerisch!

Rheinhessische Pralinencreme

Für die Schokobiskuit-Masse
5 Eier
2 Eigelb
180 g Zucker
150 g Mehl
60 g Stärke
20 g Kakaopulver
80 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
Für die helle Biskuitmasse
6 Eier
200 g Zucker
180 g Mehl
70 g Stärke
80 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
abger. Schale einer unbeh. Zitrone
Für die Buttercreme
250 g Butter
250 g Vanillecreme
Für die Vanillecreme
1/2 l Milch
1 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
120 g Zucker
40 g Puddingpulver

500 g Buttercreme
150 g flüssiger Nugat
125 ml Weinbrand
250 ml Läuterzucker
(Rezept siehe Seite 30)

Für die Schokobiskuit-Masse Eier, Eigelb, Salz und Zucker über einem 36 Grad warmen Wasserbad schlagen, anschließend noch einmal kalt schlagen. Mehl, Stärke und Kakaopulver vermengen und sieben und mit der Butter mischen. Masse in einen mit Boden versehen Tortenring geben und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Den abgekühlten Tortenboden zwei Mal durchschneiden.

Für die hellen Biskuitböden Eier und Zucker wie oben warm und kalt schlagen. Mehl und Stärke mischen und sieben. Flüssige Butter, Salz und Zitronenschale vorsichtig mit der Eier-Masse vermengen. In einen mit Boden versehen Tortenring füllen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen den Tortenboden ebenfalls zwei Mal durchschneiden.

400 ml Milch mit dem Zucker für die Vanillecreme aufkochen. Die restliche Milch mit Puddingpulver und Eigelb anrühren und anschließend in die kochende Milch einrühren. Dann das Vanillemark zugeben.

Für die Buttercreme die Butter schaumig rühren. Vanillecreme kochen und auskühlen lassen, passieren und nach und nach in die schaumige Butter einrühren.

Jeweils abwechselnd helle und dunkle Tortenböden mit Pralinencreme einstreichen.

Torte mit der restlichen Creme ganz bestreichen und mit Schokoraspeln, garnieren, leicht mit Puderzucker bestäuben.

Samstagmittag bei Oma –
der hessische Klassiker schlechthin!

Riwwelkuche

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und ausrollen.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl mit der Hand mischen, verkrümeln und auf den Teig geben.

Bei 200 Grad etwa 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Für den Hefeteig
500 g Mehl
25 g Hefe
70 g Butter
70 g Zucker
5 g Salz
1 Ei
1/4 l Milch
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Auch sehr lecker: Etwas Vanillepudding auf den Hefeteigboden streichen und anschließend die Streusel darauf geben. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Für die Streusel
450 g Mehl
300 g Butter
125 g Zucker

Köstliches Rosinenbrot

300 g Mehl
100 ml Milch
12 Eier
30 g Hefe
50 g Zucker
4 g Salz
50 g Butter
180 g Rosinen

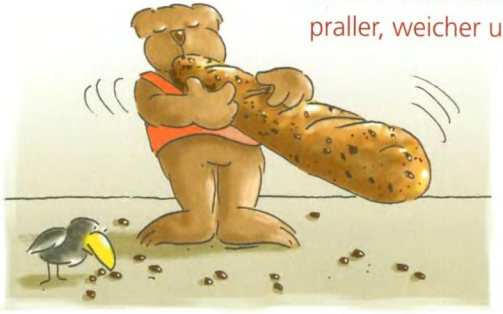
Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, restliche Zutaten in eine Schüssel geben. Hefe und Milchgemisch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 10 Minuten ruhen lassen.

Gewaschene und abgetupfte Rosinen dazu geben. Nochmals schön verkneten, sodass die Rosinen gut im Teig verteilt sind.

Zu einem Brot formen und 20 Minuten gehen lassen. Mit einem verquirlten Ei zwei Mal dünn bestreichen, dann vier Mal mit einem Messer an der Oberseite quer einschneiden und bei 200 Grad 20 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen, dünn mit einem geschlagenen Ei bestreichen.

Rosinen heißen alle getrockneten Weinbeeren. Sie werden reif geerntet und danach getrocknet, wobei die Konzentration des Fruchtzuckergehalts stark ansteigt. Daher sind Rosinen beliebt bei der Zubereitung von Süßspeisen. Je nach Rebsorte und Herkunft unterscheidet man die drei wichtigsten Arten von Rosinen: Sultaninen, Korinthen und Zibeben. Man kann Rosinen auch in Fruchtsaft, Alkohol oder Wasser einweichen, damit sie praller, weicher und fruchtiger werden.



Auch ein echter Hesse:
Rührkuchen in seiner schönsten Form!

Gerührte Rhabarber

Für den Teig
10 Eier, getrennt
250 g Zucker
500 g weiche Butter
25 g Vanillezucker
1 Prise Salz
750 g Mehl

300 g Rhabarber

Für die Streusel
125 g Butter
65 g Zucker
175 g Mehl

10 Eiweiß mit 190 g Zucker zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter für den Teig mit 250 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die 10 Eigelb nach und nach zugeben. Das Mehl sieben und untermischen, den Eischnee unterheben. Dann den Teig auf ein Backblech geben.

Rhabarber waschen, schälen, in Würfel schneiden und auf der Masse verteilen.

Für die Streusel 125 g Butter mit 65 g Zucker vermischen. 175 g Mehl zugeben, vermengen und verbröseln. Anschließend die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Bei 190 Grad 40 bis 50 Minuten backen.

Rhabarber stammt ursprünglich aus Asien und wird heute hauptsächlich in den Niederlanden, Deutschland und England angebaut. Die Haupterntezeit geht von April bis Juli. Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass die Stangen frisch und fest sind. Die Schnittstellen dürfen nicht ausgetrocknet sein. Rhabarber hält sich im Kühlschrank ein paar Tage frisch, wenn man ihn in ein feuchtes Tuch schlägt und im Gemüsefach aufbewahrt. Bei der Zubereitung sollte man keine Metallgefäße verwenden, da der Rhabarber dann seinen Geschmack verändert.

Wo man hinguckt:
nichts als Versuchung. Ach wie schee kann des Lebe schmecke!

Zartschmelzender Schokoladenkuchen

150 g Butter
50 g Puderzucker
7 Eigelb
7 Eiweiß
140 g Zartbitter-Schokolade
190 g Zucker
140 g Mehl
Mark von 2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
Margarine zum Einfetten
250 g Aprikosenkonfitüre zum Füllen und Garnieren
2 bis 3 Tafeln Zartbitter-Schokolade

140 g Schokolade zerbrechen und im heißen Wasserbad zerschmelzen. Anschließend komplett abkühlen lassen, die Schokolade sollte aber nicht erhärten.

Butter, Puderzucker, Mark der Vanilleschoten, Salz und Zimt leicht schaumig rühren. Danach Eigelb nach und nach zugeben.

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Mit der Butter-Zucker-Masse vermischen. Die aufgelöste Schokolade und gesiebtes Mehl unterheben. Bei 200 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene 80 Minuten bei 200 Grad backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, am Rand vorsichtig mit einem spitzen Messer lösen und auf ein Gitter stürzen, das Papier entfernen. Einmal quer durchschneiden und eine Tortenhälfte mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenunterlage setzen. Mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die zweite Hälfte darauf setzen. Den ganzen Kuchen mit Aprikosenmarmelade überziehen.

2 bis 3 Tafeln Zartbitter-Schokolade über einem Wasserbad erhitzen und die Torte mit der noch warmen Schokoladen-Masse bestreichen.

Nix Berliner oder Krapfen –
bei uns sind des die Kreppel

Sellestädter Fastnachtskreppel

Für den Vorteig die Milch auf 40 Grad erhitzen und in eine Schüssel geben. Hefe, Mehl und Zucker zugeben und mit einem Knethaken zu einem weichen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Für den Vorteig
1/8 l Milch
20 g Hefe
75 g Mehl
1 TL Zucker

Für den Grundteig
50 g geschmolzene Butter
1/8 l lauwarme Milch
2 EL Zucker
1/2 TL Salz
4 Eigelb
500 g Mehl

Die Zutaten für den Grundteig verrühren und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Danach beide Teige miteinander zu einer glatten Masse verkneten. 50 g große Teigstücke abwiegen, schön rund formen und auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

1 kg Frittierfett auf 175 bis 180 Grad erhitzen. Die Kreppel vorsichtig hineinlegen und 1 Minute zugedeckt backen. Danach auf beiden Seiten goldgelb backen.

Kreppel sollten immer frisch gegessen werden. Wenn dennoch etwas übrig bleibt, können Sie das Gebäck in einer geschlossenen Kunststoffdose im Kühlschrank aufbewahren – allerdings nicht länger als zwei Tage, da die Kreppel erheblich an Geschmack verlieren. Mindestens genauso zahlreich wie die Legenden um die Entstehung des Kreppels sind die Namen, die er trägt. Neben Kreppel sagt man in Hessen auch Berliner und Krapfen. In anderen Regionen heißt er Funkenküchlein, Nonnenpfoten oder Küchli. Und in Berlin – Pfannekuchen.

Nicht mit Schinken, nicht in Butter,
sondern süss mit hessischem Spargel

Spargel-Mousse

Spargel schälen. Wasser bis zur Hälfte in einen Topf – am besten einem Spargeltopf – füllen und mit Zucker, Salz und Butter aufkochen. Wenn das Wasser kocht, den Spargel in den Topf geben und 5 bis 6 Minuten garen.

Danach in ein Sieb geben und durchpürieren, den Spargel-Fond zugeben und auskühlen lassen.

300 g Spargel
100 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Butter
1 Prise Spargel-Fond
100 g Puderzucker
250 g geschlagene Sahne
Spargelspitzen für die Dekoration

Spargelpüree mit 100 g Puderzucker vermischen und unter die geschlagene Sahne heben.

Eignet sich schön als Dessert! Je nach Belieben kann weißer oder grüner Spargel verwendet werden.

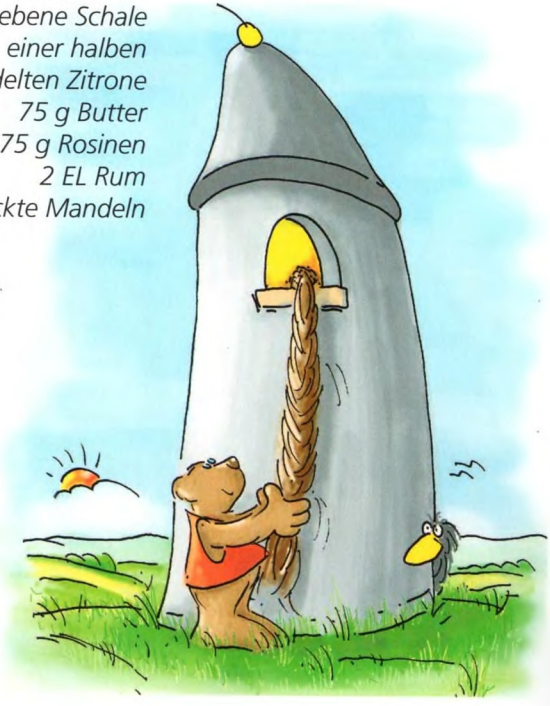
Großmudders Hefezopp

300 g Mehl
25 g Hefe
50 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
2 Eigelb
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
75 g Butter
75 g Rosinen
2 EL Rum
50 g gehackte Mandeln

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas Zucker, 3 EL Milch und wenig Mehl vom Rand zur Mitte hin zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, Milch, Eigelb, Salz, Zitronenschale und die weiche Butter in die Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, dann so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselboden löst. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die gewaschenen Rosinen mit Rum begießen und quellen lassen, anschließend mit den Mandeln in den Teig mischen.



Teig mit bemehlten Händen in drei Teile teilen. Jedes Stück etwa 4 cm ausrollen. Ein Backblech mit gefetteter Alufolie belegen. Die Teigstücke darauf legen, und zu einem Zopf flechten. An den Enden etwas andrücken.

Zopf noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem Ei- gelb bestreichen und bei 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Beeren-Törtscher

Für den Teig
450 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Butter, gekühlt und in Würfel geschnitten
1 großes Ei, verquirlt

Für die Vanillecreme
1 l Vollmilch
220 g Zucker
80 g Vanillecremepulver
4 Eigelb
Mark einer Vanilleschote

1 Schälchen Himbeeren, Erdbeeren oder Heidelbeeren
100 g weiße Schokolade
Geleeguss aus der Packung

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter und das Ei zugeben und den Teig so lange kneten, bis er fest und glatt ist. Falls nötig, noch etwas Wasser zugeben, damit der Teig etwas feuchter wird. Zugedeckt eine Stunde kalt stellen.

Anschließend den Teig dünn ausrollen und 12 gefettete Förmchen damit auskleiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, und die Torteletts 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Creme 3/4 l Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Mit der restlichen kalten Milch, Eigelb und dem Vanillecremepulver anrühren, dann in die kochende Vanillemilch geben. Unter ständigem Rühren alles gut durchkochen, damit die Stärke verkleistert und kein mehliger Geschmack zurückbleibt.

Die Creme mit Folie abdecken, um eine Hautbildung zu vermeiden, und auskühlen lassen.

Nach dem Backen die Torteletts mit geschmolzener weißer Schokolade bestreichen. Dadurch bleiben sie länger knusprig. Dann mit der Vanillecreme füllen und mit den gewünschten Früchten belegen. Mit einem neutralen Geleeguss überziehen.

Aber bitte mit Sahne –
das ist Sommer in Hessen!

Quetschekuche

Für den Hefeteig
250 g Mehl
12,5 g Hefe
35 g Butter
1 kleines Ei
125 ml Milch

Für den Mürbeteig
100 g Butter
50 g Zucker
150 g Mehl
1 Ei

1 kg Zwetschgen

Die Zutaten des Hefeteiges miteinander verkneten und 10 Minuten ruhen lassen.

Dann den Mürbeteig zubereiten, indem alle Zutaten miteinander vermengt werden. Zusammen mit dem Hefeteig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig ausrollen, in eine gefettete Form geben und mit den entkernten und halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 220 Grad etwa 30 Minuten backen.

Für die Leckermäuler: Wenn der Kuchen noch warm ist, mit Zimtzucker bestreuen und mit leicht geschlagener Vanillesahne garnieren.

Zum Abschluss wird es noch mal deftig
Rustikal hessisches Landbrot mit geriebenen Quelldne!

Rustikales Kartoffelbrot

1 kg Kartoffeln
1/4 l Milch
500 g Mehl
1 Ei
2 EL Öl
1 TL Salz
3 TL Zucker
40 g Hefe

Geschälte, gekochte und geriebene Kartoffeln mit heißer Milch übergießen und verrühren. Alle Zutaten so lange verkneten, bis sich der Teig löst.

Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Dann den Teig zu einem Brot formen und auf ein gefettetes Backblech legen. 20 Minuten gehen lassen und anschließend in den vorgeheizten Ofen geben.

Bei 240 Grad abfallend auf 220 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Gleich wenn das Brot aus dem Ofen kommt, mit einem nassen Tuch abwischen und zum Trocknen auf ein Gitter stellen.

Zum Schnuckele beim Fernsehgucke
oder Nasche zwischedurch!

Gemischte Käseplätzjer

500 g Mehl
500 g Butter
500 g Reibekäse, beispielsweise Emmentaler
2 Eigelb
5 g Salz
etwa 5 g Paprikapulver

Mohn, Sesam, Kümmel und geriebenen Käse zum Besteuen

Butter, geriebenen Käse, Eigelb und Gewürze verkneten. Gesiebtes Mehl zugeben und wieder verkneten.

Teig anschließend 2 Stunden kühl stellen und ruhen lassen.

Nun den Teig etwa 1,5 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher ausstechen.

Ausgestochenes Gebäck mit 1 Eigelb bestreichen. Mohn, Sesam, Kümmel und geriebenen Käse darauf verteilen.

Bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Wer es scharf liebt, kann das Käsegebäck in Chilipulver tauchen und mit einer Chilischote garnieren.

Ein deftiger Ausreisser darf mal sein:
net süss, aber trotzdem zum Reinbeissen!

Hessischer Zwiwwelkuchen

3 Zwiebeln, geschält und gehackt
100 g Mehl
1 EL Margarine
3 Messerspitzen Backpulver
2 EL Crème fraîche
25 g Speck, gewürfelt
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Kümmel
1 Prise Pfeffer

Mehl, Margarine, Backpulver, Salz, 1 EL Crème fraîche verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 15 Minuten lang kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwiebeln und Speck in der Pfanne glasig dünsten. 1 Ei, 1 EL Crème fraîche hinzufügen und zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Teig ausrollen und in eine Backform mit 24 cm Durchmesser geben. Dabei einen 1 cm hohen Rand modellieren. Die Zwiebelmasse in die Form füllen und glatt streichen.

25 Minuten bei 200 Grad backen, bis der Kuchen schön goldgelb ist.

Inhaltsverzeichnis

Apfel-Schmand-Kuchen 10
Hessicher Landapfelstrudel 12
Frischer Äppelkuche 14
Äppelwoi-Muffins 16
Äppelwoitorte 18
Luftiger Bienenstich 20
Die Fantastischen Vier 22
Gerollte Erdbeeren 26
Frankfurter Bethmännchen 28
Frankfurter Kranz 30
Butter-Plätzjer 32
Omas gedeckter Apfelkuchen 34
Sachsehäuser Haddekuche 36
Heißes Chili-Konfekt 38
Himmlische Himbeersahne 40
Joghurtsahne mit Erdbeeren 42
Kassler Windbeutel 44
Schattenmorelle im Blech 46
Klaane Linzercher 48
Einfache Rührkuche 52
Mattekuche 54
Schnucklische Franzose 56
Gewickelde Mohn 58
Dunkler Kuss mit Sahne 60
Odenwälder Kirschtörtcher 62
Michelstädter Weihnachts-Latwerge 64
Rheinhessische Pralinencreme 66
Riwwelkuche 68
Köstliches Rosinenbrot 70
Gerührte Rhabarber 72
Zartschmelzender Schokoladenkuchen 74
Sellestädter Fasnachtskreppel 76
Spargel-Mousse 78
Großmudders Hefezopp 80
Beern-Törtscher 82
Quetschekuche 84
Rustikales Kartoffelbrot 88
Gemischte Käseplätzjer 90
Hessischer Zwiwwelkuchen 92

Bettina und Hans-Jörg Rapp
verheiratet seit August 2002, arbeiteten nach ihrer Ausbildung in renommierten Häusern wie dem Nassauer Hof in Wiesbaden, der Traube Tonbach in Baiersbronn, dem Seehotel Siber in Konstanz, dem Café & Konditorei Schafheutle in Heidelberg und anderen. Der Meistertitel wurde 2002 in Heidelberg erworben.
Seit jeher war es ihr Wunsch, das erworbene Können in der Selbstständigkeit zu verwirklichen. Am 1. April 2005 eröffneten sie das Café ›Süße Leckereien‹.
Bereits im Jahr 2006 wurden sie mit dem 3. Platz des Gastronomiepreises Hessen in der Kategorie »Bestes Café« ausgezeichnet. 2007 wurde ihr Christstollen von der DLG mit der Goldmedallie prämiert.

»Wenn man sich die Köstlichkeiten in diesem Buch anschaut, läuft einem das Wasser im Munde zusammen.«

BERND SIEFERT
WELTMEISTER DER KONDITOREN

»Lassen Sie sich in Versuchung führen von den hier zusammengetragenen Gaumenfreuden! Ich für meinen Teil werde mit Sicherheit der ein oder anderen Leckerei nicht widerstehen können.«

HARALD WOHLFARTH
STERNEKOCH

vmn Verlag M. Naumann

9 783940 168207
ISBN 978-3-940168-20-7